

味覚と視覚で春を楽しむ 『ぜいたく肉料理と絶品いちごのグルメフェア』開催 期間：2019年3月1日（金）～5月31日（金）

常磐興産株式会社（本社：福島県いわき市、代表：井上直美）が運営するスパリゾートハワイアンズでは、2019年3月1日から2019年5月31日まで、「ぜいたく肉料理と絶品いちごのグルメフェア」を各ホテルのダイニングで開催します。

レストランオリジナルの定番料理に加え、本フェアでは、季節を感じられる魚介や春野菜とともに、ボリュームいっぱいの肉料理、バラエティあふれるいちごスイーツを用意。味覚と視覚を通して春の到来を感じられる内容となっております。



■ グランダイニング「ザ・パシフィック」（ホテルハワイアンズ）

ホテルハワイアンズグランダイニング「ザ・パシフィック」は、6つのオープンキッチンが特徴。期間中は、ニュージーランド産牛肉のステーキや春野菜といちごのマリネ、人気の創作料理パシフィック・チャイニーズ（太平洋地域の島々のエッセンスを加えた中華）では、柑橘のフルーティーな香り漂うオリジナル豚丼を用意しております。ここでしか味わえない料理の数々をご堪能ください。



▲ニュージーランド産牛肉のステーキ



▲春野菜といちごのマリネ



▲パシフィックオリジナル豚丼

■ フレンチポリネシアンブッフェ「ネシア」 (ホテルモノリスタワー)

ホテルモノリスタワーのレストラン「ネシア」は、南太平洋の島々をシェフ自ら訪ね、本場ポリネシア料理の“蒸す”“焼く”手法をベースに、食材の味覚を生かした、オリジナルレシピを開発。フランス料理の繊細で奥深い味わいを加えることで、より一層魅力的な料理に仕上げています。フェアでは、ラム肉・イベリコ豚・鶏手羽先の3点盛りや豊富ないちごスイーツを提供します。



▲チャコール3種盛り



▲砂肝と春野菜のマリネ



▲いちごスイーツ各種

■ リゾートブッフェレストラン「ラティオ」 (ウイルポート)

ホテルウイルポートのレストラン「ラティオ」は、白を基調としたリゾートレストラン。開放的な雰囲気の中、メインディッシュを選べるセミバイキング方式のお食事を、ゆったりと楽しめます。フェアでは、メインディッシュとして牛ロース肉のステーキや桜えびとアスパラのスパゲティを提供します。新しく生まれ変わったばかりの空間で春のお料理を満喫いただけます。



▲牛ロース肉のステーキ



▲桜えびとアスパラのスパゲティ



▲イチゴスイーツ各種

■ News ウイルポート2月8日リニューアルオープン

宿泊施設「ウイルポート」が、オープンから20年の節目の年に全面リニューアル。客室やレストランのデザインを一新させ、今まで以上にご家族で快適に過ごせる施設として生まれ変わります。

レストラン「ラティオ」は、弊社ホテルでは初となる半個室席を用意。ご家族でゆったりくつろげる食の空間を提供します。



▲レストランイメージ

スパリゾートハワイアンズ

日本三古泉のひとつ「いわき湯本温泉」の豊富な温泉を毎分3.5トン使用する、日本最大級の温泉テーマパークです。館内は、1年中常夏の全天候型屋内プール施設や浴槽面積世界最大の露天風呂など、さまざまなスタイルで温泉を楽しむことができます。また、フラガール、ファイアーナイフダンサーによる情熱的で幻想的なポリネシアショーは、毎日2回公演。

〒972-8326 福島県いわき市常磐藤原町蔵平50

アクセス：常磐線特急「ひたち」にて湯本駅下車、無料送迎バスで15分、常磐道いわき湯本ICより車で約5分

代表番号：0570-550-550 (スパリゾートハワイアンズナビダイヤル)